



MENU BANQUET



NOS BOUCHÉES ET CANAPÉS

(Minimum de 3 choix)

Mini Blini, saumon fumé & crème sûre citronnée

Mini cône de quesedillas au poulet

Cœurs d'artichauts en croûte de parmesan, av/ fromage de chèvre

Crevette en croûte de pacane & noix de coco

Gaspacho épicée av/ coriandre & crabe

Variété de sushi, (commande minimale)

Tartare de saumon, sauce hoisin, vinaigrette au gingembre

Rouleaux de printemps végétariens

Rouleaux de printemps, poulet et pacanes

Arancini, coulis de tomates épicées

34,95 \$ / douzaine

APPETIZERS

(Minimum 3 choices)

Mini Blini, Smoked salmon & citrus sour cream

Mini Chicken Quesadilla cones

Parmesan crusted artichoke hearts w/goat's cheese

Pecan & coconut crusted Shrimp

Spiced gazpacho w/cilantro & crab

Assorted Sushi (Minimum order)

Salmon Tartar, Hoisin, Ginger dressing

Vege spring rolls

Chicken & pecan spring rolls

Arancini, spiced tomato coulis

\$34.95 / dz

OPTIONS DE STATIONS

**(Chef en salle)*

*Station d'huîtres

Prix du marché

*Station de crevettes

11 \$ /personne

*Station de sushi

16 \$ /personne

Station de fromages

6 \$ /personne

LE TRIO SPORTIF

Station de nachos mexicains

Crudités & trempettes maison

Ailes de poulet épicées

15,00 \$ /personne

STATION OPTIONS

**(Including Chef)*

*Oyster Station

Market price

*Shrimp Sauté Station

\$11/person

*Sushi Station

\$16/person

Cheese Station

\$6/person

THE SPORTIVE TRIO

Mexican nacho station

Vegetables & house made dips

Spicy chicken wings

\$15.00/person

SERVICE DE BAR

Bar ouvert, « chargé à la consommation »

Cocktail pétillant aux fruits de la passion et mangues
7,25 \$

Kir Royal au cassis
7,25 \$

VIN MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

Château Moncontour, Vouvray
36 \$

Cuvée Titus Tradition, Clairette de Die
40 \$

Champagne Pommery Brut royal
99 \$

VIN BLANC

Sauvignon blanc, Laroche, France
28 \$

Chardonnay, Mondavie, Californie
36 \$

Chardonnay / Sémillon, Hardy, Australie
28 \$

BAR SERVICE

Open bar, by the drink

Sparkling passion fruit and mango cocktail
\$7.25

Blackcurrant Royal Kir
\$7.25

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

Château Moncontour, Vouvray
\$36

Cuvée Titus Tradition, Clairette de Die
\$40

Champagne Pommery Brut royal
\$99

WHITE WINE

Sauvignon blanc, Laroche, France
\$28

Chardonnay, Mondavie, Californie
\$36

Chardonnay / Sémillon, Hardy, Australie
\$28

SERVICE DE BAR

Bar ouvert, « chargé à la consommation »

VIN ROUGE

Marcus James, Tempranillo, Argentine
28 \$

Syrah, RH Philipps, Californie
30 \$

Merlot, Mondavie, Californie
30 \$

3 grappes, Michel Laroche, France
28 \$

EAU DE SOURCE EN BOUTEILLES

Evian 1L
4 \$

San Pellegrino 1L
4 \$

BAR SERVICE

Open bar, by the drink

RED WINE

Marcus James, Tempranillo, Argentine
\$28

Syrah, RH Philipps, Californie
\$30

Merlot, Mondavie, Californie
\$30

3 grappes, Michel Laroche, France
\$28

SPRING WATER BOTTLES

Evian 1L
\$4

San Pellegrino 1L
\$4

MENU

Inclus dans notre forfait, 1 choix «chaudronnée» ou «salades».

DE NOTRE CHAUDRONNÉE

Bisque de pommes de terre sucrées à l'arôme de cannelle

Soupe d'oignons blancs et champignons Shiitake, croûtons de cheddar

Potage tomate et basilic et légumes grillés

Bisque de moules à l'anis étoilé

SALADES

Salade de jeunes pousses, vinaigrette balsamique et sirop d'érable

Duo de tomate et sa mozzarella fraîche, basilic et olives

Salade de légumes grillés

ENTRÉES À LA CARTE

L'étagé de Portobello grillé et son fromage de chèvre
6,50 \$

Filo de brie & framboises, sur sa salade de tomate
et caramel de balsamique
7,50 \$

Tataki de saumon, sauce hoisin, garniture à la japonaise
9,50 \$

Crevettes glacées au Sambal et soya
9,50 \$

MENU

Including 1 choice in our house made soups or salads

HOUSE MADE SOUP

Sweet Potato bisque, cinnamon cream

Shiitake & White Onion w/ cheddar croutons

Roasted vegetable, Tomato & basil

Mussel bisque flavored w/ star anise

SALADS

Organic Greens, maple balsamic dressing

Tomato salad w/Mozzarella di Buffala, basil & olives

Grilled vegetable salad

« À LA CARTE » APPETIZERS

Roasted portabello & Goat cheese
\$ 6.50

Filo wrapped brie
& Raspberries
\$7.50

Salmon Tataki, hoisin vinaigrette
\$9.50

Sambal & soy glazed shrimp
\$9.50

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de poulet enrobé de prosciutto, champignons,
réduction au Paprika fumé
34 \$

Contre filet de bœuf,
sauce au romarin et ail rôti
40 \$

Jarret d'agneau de Nouvelle-Zélande braisé, orange,
sauge et vanille
37 \$

Côte de bœuf moutarde à l'ancienne,
sauce ail rôti
45 \$

Saumon de l'Atlantique poêlé, sauce au
Champagne et agrumes
38 \$

Mahi Mahi grillé, artichauts marinés,
sauce câpre et citron
Prix du marché

DESSERTS

Gâteau étagé, chocolat et noisettes

Tartelette au citron

Gâteau au fromage et fruits des champs

Table à desserts, ajouter 3,00 \$ /personne

MAIN COURSES

Prosciutto wrapped Chicken Supreme, local mushrooms,
Smoked paprika demi
\$34

Slowly roasted AAA beef strip loin,
rosemary & roasted garlic jus
\$40

NZ Lamb Shank, braised w/ vanilla,
sage & Orange
\$37

Rib Roast, old mustard,
roasted garlic jus
\$45

Pan seared Atlantic salmon fillet,
Champagne citrus sauce
\$38

Grilled Mahi-Mahi, marinated artichokes,
capers & lemon
Market price

DESSERTS

Hazelnuts chocolate layers cake

Lemon tartlet

Cheese cake & field berries

Desserts table, add \$3.00 /person

DÉJEUNER BUFFET DE TOURNOI

BUFFET CONTINENTAL

Assortiment de viennoiseries et croissants
Plateau de muffins maison
Pain grillé, beurre et confitures
Céréales, yogourt et plateau de fruits frais
12,50 \$ / personne

BRUNCH DÉJEUNER DE TOURNOI

Assortiment de viennoiseries et croissants
Plateau de muffins maison, beurre et confitures
Céréales, yogourts et plateau de fruits frais
Œufs brouillés, saucisse et bacon, pommes de terre rissolées
Rôties en panier, café et jus de fruit
16,50 \$ / personne

PERSONNALISEZ VOTRE BRUNCH

Rôti de jambon glacé, coupé en salle
2,50 \$ / personne

Station d'omelette avec chef en salle
3,50 \$ / personne

Plateau de fromages fins
6,00 \$ / personne

BREAKFAST TOURNAMENT BUFFET

CONTINENTAL BUFFET BREAKFAST

Assorted Viennese pastries and croissants
Home made muffins plate
Grilled bread, butter and jams
Cereals, yoghurt and fresh fruits plate
\$12.50/person

TOURNAMENT BREAKFAST BRUNCH

Assorted Viennese pastries and croissants
Home made muffins plate, butter and jams
Cereals, yoghurt and fresh fruits plate
Scrambled eggs, sausage and bacon, hash browns
Toasts in a basket, coffee and fruit juices
\$16.50/person

PERSONALIZE YOUR BRUNCH

Glazed Roast Ham, sliced in front of you
\$2.50/person

Omelet station, chef on duty
\$3.50/person

Fine cheese plate
\$6.00 /person

SUR LE TERRAIN

BOÎTE À LUNCH DE TOURNOI

Barre santé et Fruits frais,
Sandwich « Déli » sur pain Baguette ou wrap
Bouteille de jus
11,75 \$

EXTRA

Bouteille d'eau
1,75 \$

Crudités et trempette
1,75 \$

Sachet de noix ou de chips
1,75 \$

BBQ CLASSIQUE

Hot-dog jumbo
Hamburger de bœuf
Burger de poulet
Assaisonnements et condiments
Boisson gazeuse
10,75 \$ / personne

Taxes et service de 15% en sus.

**Pour informations supplémentaires, ou
pour une proposition personnalisée, veuillez contacter**
M. Gilles Moreau, Directeur de la restauration
450 226-7650 poste 225

ON THE GOLF COURT

TOURNAMENT LUNCH BOX

Healty bar and fresh fruits
Deli sandwich on breadstick or wrap
Bottle of juice
\$11.75

EXTRA

Bottle of water
\$1.75

Vegetable and dip
\$1.75

Bag of nuts or chips
\$1.75

CLASSIC BBQ

Jumbo Hot-dog
Beef Hamburger
Chicken Burger
Seasoning and condiments
Soft drink
\$10.75 / person

Taxes & 15% service charge extra.

**For more information, or
for a personalized suggestion, please contact**
Mr Gilles Moreau, Restaurant Director
450-226-7650 ext. 225